

Baptiste Mazille - domainemazille@gmail.com

23 rue du pavé
71390 BISSEY Sous CRUCHAUD
06.43.43.51.10

 domainemazille

Domaine
Mazille
VIN DE BOURGOGNE

BOUZERON 2023

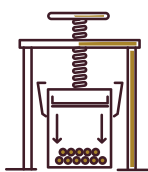


CÉPAGE

- ◆ 100 % Aligoté

PARCELLE

- ◆ Sol de marnes blanches et calcaires du Jurassique
- ◆ Sols peu profonds, bien drainés, avec pierres calcaires en surface
- ◆ Exposition ouest
Altitude 270-350 m



VINIFICATION & ÉLEVAGE

- ◆ Débourbage à froid pendant 48 heures pour favoriser la clarté des jus et préserver les arômes délicats.
- ◆ Fermentation en fûts de 400 litres, sans levurage, afin de respecter l'identité du cépage et du terroir.
- ◆ L'élevage s'est poursuivi pendant un an sur lies fines, en fût, avec bâtonnage régulier, apportant rondeur, complexité et tension minérale au vin.

ROBE

- ◆ Jaune pâle brillant

NEZ

- ◆ Fleurs blanches
- ◆ Agrumes
- ◆ Touche minérale



BOUCHE

- ◆ Vive, fraîche, avec du volume et une belle tension

ACCORDS & GARDE



- ◆ Fruits de mer, poissons grillés, fromages frais
- ◆ Température : 10-12 °C
- ◆ Garde : 3 à 5 ans



RÉCOMPENSE

- ◆ Médaille d'Or - Concours de la Côte Chalonnaise 2025

MB